



SCHACKENBORG

SLOTSKRO

Menukort

Forretter

Jordskokke & Grøn Karry

Grillet Kammusling – Jordskokkesuppe – Kokosmælk – Grøn Karry
– Ristet Sesamolie – Bagt Jordskokkepuré **DKK 185,-**

Gnocchi Verde

Gnocchi – Persillepuré – Fermenteret Oliven – Citronconfit – Bøgehatte – Havgus **DKK 155,-**

Grillet & Lun Rødbedesalat

Grillet Rødbeder – Sød Chili – Labneh – Ristet Valnødder – Friteret Kapers – Zátar **DKK 135,-**

Oksetatar & Æggeblomme

Oksetatar – Romemulsion – Syltet Sennepskorn – Piment d' Espelette – Cornichon
– Skalotteløg – Saltet Æggeblomme – Brøndkarse – Chips **DKK 165,-**

Hovedretter

Confiteret Brisler & Svampe

Vol Au Vent – Svampe a la Creme – Syltet Tranebær – Vesterhavsost
– Gulerod – Persillerod – Confiteret Brisler **DKK 245,-**

Bouef Bourignon a la Schackenburg

Braiseret Okse – Syltet Svampe – Perleløg – Syltet Sennepskorn – Pommes Puré – Gulerod – Persillerod
– Fedtegrever – Syltet Tranebær – Rødvinsauce kogt med honning & balsamico **DKK 275,-**

Torsk & Kål

Vesterhavstorsk – Ristet Palmekål – Citronconfit – Piemonte hasselnødder
– Skaldyrsbisque – Purløg – Ørredrogn – Grøn olie **DKK 275,-**

Knoldselleri & Miso BBQ

Saltbagt Knoldselleri – Rosenkål – Citron – Bagt Selleripuré – Piemonte Hasselnødder – Miso BBQ **DKK 195,-**

Dessert

Æble Tarte Tatin

Æble – Karamel – Tonka is – Æble Gel – Havregrynsgrumble **DKK 115,-**

Armeriddere

Brioche – Tonka Is – Appelsin **DKK 115,-**

Udvalg af fem oste

Oste Fra Hele Verden – Vanilje/Appelsin Syltet Nødder – Knækbrød
– Chutney – Grøn krydderurte salat med dijon vinaigrette **DKK 145,-**